43e Année. — Tome LXXXIV N° 2184 Paris, 7 Mai 1936

REVUE DE VITICULTURE

POLITIQUE DE QUALITE (1)

Nous allons nous efforcer aujourd'hui de tirer les conséquences pratiques qui découleront, pour les destinées de la Viticulture, de la Politique de qualité en faveur de laquelle nous avons plaidé dans le numéro du 26 mars de cette Revue.

Qu'on nous permette, avant d'aborder le problème économique, de donner une preuve supplémentaire des qualités remarquables que procure au vin l'emploi de la chaleur, base de la pasteurisation des moûts de raisin.

Ayant écrit dans le *Progrès Agricole et Viticole* de février-mars 1924, que le procédé de pasteurisation de la vendange apportait de grandes améliorations au jus de raisin, développait de fines odeurs fruitées, même dans les cépages vulgaires, et fournissait du moelleux par la formation de pectine, M. Semichon avait tout d'abord manifesté son incrédulité. Mais, ayant ultérieurement reconnu son erreur, il a fait à l'Académie des Sciences une communication intitulée : « Sur les pectines des raisins et le moelleux des vins », travail reproduit dans le *Progrès Agricole* du 6 septembre 1926, auquel nous conseillons de se reporter. M. Semichon y reconnaît que « le moelleux est en relation avec **l'exaltation des bouquets de fruits** ».

Cela démontre donc bien que la chaleur dépensée pour stériliser le moût est doublement profitable, puisque, par surcroît, elle agit, comme les longs vieillissements, en donnant, mais en quelques minutes, moelleux et bouquet.

C'est ce phénomène, absolument général, qui a incité l'homme à cuire presque tous ses aliments. Ajoutons enfin que, pour le raisin, il y a chose jugée, car nous avons créé en Espagne en 1922 l'industrie de la Vinification pure, par concentration des moûts avant fermentation ; les résultats en ont été parfaits du premier coup, et la Curie romaine, consultée, n'a pas hésité à déclarer que les vins ainsi produits étaient incontestablement naturels. Aussi en a-t-elle accepté l'emploi comme vins liturgiques, ou Vins de messe.

Les perfectionnements techniques que nous avons apportés depuis permettent de ne plus avoir recours au mutage à l'acide sulfureux, suppression qu'on ne pourra qu'apprécier. La question qualité est donc hors de conteste, et l'on peut se demander pourquoi les vinificateurs français ne se sont pas encore convertis aux fermentations pasteuriennes.

Notre législation en est quelque peu responsable, bien que, d'après nous, l'on ne puisse pas conclure de ses textes, qu'il y ait interdiction, ainsi que nous allons le démontrer. On a plutôt une peur instinctive de taxations excessives et maladroites. Tout cela vaut la peine d'être approfondi.

(1) Voir *Revue*, du 26 mars 1935.

Interprétation de la loi du 4 juillet 1931 *sur la vinification*

La loi du 4 juillet 1931 s'exprime comme suit : « Les moûts de raisin concentrés à plus de 10 % pourront être employés en vinification sur tous les vignobles de France et d'Algérie. »

Une limite à la concentration a été signalée. La loi dit en effet que « si l'on amène les moûts à une concentration telle qu'ils *ne puissent plus fermenter*, c'est-à-dire à l'état de sirop, *on pourra néanmoins les introduire encore* en vinification, mais dans des cuves en pleine fermentation où ils se diluent ».

Or jusqu'à 1,200 de densité, c'est-à-dire 24 degrés Baumé, ou encore 29 degrés mustimétriques, les jus concentrés partent bien en fermentation vive et régulière ; seulement, il arrive un moment — lorsqu'il s'est formé 15 à 16 degrés d'alcool — où la fermentation s'arrête d'elle-même, et le vin ainsi obtenu est un vin liquoreux, puisqu'il lui reste du sucre infermenté.

En pratique, il n'y a pas besoin de concentrer si loin, 1,160 à 1,180 de densité est bien suffisant.

Si le jus à 1,180 de densité parvient à faire 16 degrés d'alcool, il subsistera 8° mustimétriques intacts, faisant au total 16+8=24°. C'est plus que ne demande le marché des vins liquoreux qui généralement se base sur 15+8=23°.

Le Porto, résultant de plusieurs dilutions alcooliques, titre généralement 18° d'alcool, quelquefois même il atteint 20°, mais par contre il n'y a guère que 3 à 4 degrés de sucre rémanent.

La loi de 1931 autorise sans réserve la concentration partielle du moût de raisin avant fermentation. Elle encourage cette pratique pour relever le degré alcoolique de nos vins méridionaux, autorisant à les faire circuler, à les mélanger avec les vins naturels, sans exiger aucunement qu'on prévienne l'acheteur de cet enrichissement du vin.

Cela signifie bien qu'à ses yeux, cette vinification-là est absolument morale et correcte, et que le vin qui en résulte est irréprochablement un « vin naturel », même si une partie du jus a été concentrée à un point tel qu'il ne soit plus fermentescible, et qu'on soit obligé de le diluer dans du jus en fermentation.

A la suite de cette loi du 4 juillet 1931, a paru un Règlement d'administration publique qui, bien que la loi n'en eût pas soufflé mot, imposa la limitation suivante à la concentration :

La concentration ne devra pas être telle que le degré alcoolique initial soit augmenté de plus d'un quart. Ainsi un jus à 8° devra se limiter à 8°+2° = 10°.

Un jus à 10° ne dépassera pas 10°+2°5=10°5.

Enfin, pour tous les jus au-dessus de 10°, défense d'augmenter de plus de 2°5.

Cela ne cadre guère avec ce que la loi a dit pour les concentrations sirupeuses. Mais voici comment il faut interpréter cette restriction : elle est faite pour les vins qui seront vendus comme vins courants, sur le marché de ces vins courants.

Pour les vins liquoreux, nous tenons beaucoup à ce que, eux aussi, soient uniquement le résultat direct de la fermentation. Il faut donc bien leur four-

nir toute la richesse en sucre nécessaire pour obtenir ce résultat. Si l'on part d'un jus à 9°, loin de pouvoir se limiter à 9°+2°5=11°5, il faut parvenir à 23°.

Alors si l'on ne permet pas de concentrer suffisamment le jus avant fermentation, on reste dans l'obligation d'ajouter de l'alcool, comme on le fait actuellement, il faut bien le reconnaître, pour *tous* les vins liquoreux, français et étrangers.

Mais alors c'est du *vinage* que l'on fait là, et du vinage à très haute dose, atteignant 8, 10 et même 12° d'alcool.

Comment se fait-il qu'on permette une telle pratique, alors que le *vinage* est interdit par la loi ? Bien plus, le Banyuls, le Muscat, le Malvoisie, malgré ce vinage à haute dose, sont déclarés « vins naturels » par la loi Pams. Tandis que les Contributions indirectes, consultées sur notre méthode « Olozyme », ont déclaré que peu importait pour elles le mode de fabrication, et que, pour elles, ce serait une « dilution alcoolique » et taxée comme telle, c'est-à-dire environ 424 francs par hectolitre de vin à 16°.

Alors c'est le vin qui a reçu un alcool tout à fait quelconque (vinique ou de rétrocession) qui, par la loi Pams, est un vin naturel, tandis que celui qui n'est pas frelaté par vinage, qui n'a pas reçu la moindre goutte d'alcool, est stigmatisé de l'étiquette « dilution alcoolique ». Une pareille interversion de la vérité et de l'équité est monstrueuse.

Nous protestons que la loi de 1931 nous permet absolument de faire, sans autorisation particulière, du vin olozyme, qui débarrassera le marché des vins courants, et qui sera très apprécié dans nos colonies.

Les vins d'Oranie, déjà riches en degré, seront tout indiqués pour fabriquer des olozymes, et le Midi devra s'en féliciter puisque, par chaque hectolitre de ce liquoreux, l'Oranie enverra 2 hl. 1/2 de moins en France sous forme de vin courant.

Nous sommes en présence de la singulière contradiction que voici : la loi interdit le vinage pour les vins courants. Elle le considère donc comme un facteur de déloyauté ; tandis que la loi Pams décrète que les vins liquoreux des cépages roussillonnais sont naturels, donc légaux, malgré le vinage à haute dose qu'on y pratique.

Alors c'est le vinage qui fournit un liquoreux *naturel*, tandis que l'absence de toute addition d'alcool subit le stigmate de « *dilution alcoolique* » et doit en acquitter les très lourdes charges fiscales !

Pourtant, on ne pourra rien répliquer au syllogisme que voici : la France, qui fait trop de vins secs, ne fait pas assez de vins liquoreux, puisqu'elle en importe près de 400.000 hectolitres par an.

Or il n'existe pas de raisins, même passerillés, qui puissent fournir les 23 degrés alcooliques d'un vin liquoreux.

Donc l'homme est obligé de recourir à la science manufacturière pour faire cette boisson, qui est une vraie gourmandise.

Puisqu'il faut une technique manufacturière, choisissons la plus irréprochable.

Nous n'en connaissons que trois qui puissent conduire au résultat :

1° La mistelle, c'est-à-dire pas de fermentation du tout. Le sucre du jus de raisin est conservé en totalité, et le degré alcoolique est dû, en totalité lui aussi, à l'alcool additionné. Sans fermentation est-ce un vin ?

La 2e méthode consiste à faire fermenter à peu près la moitié du sucre de raisin, puis à l'arrêter net en versant assez d'alcool pour atteindre au moins 15 degrés. Donc il y a ainsi demi-dose d'alcool naturel, et demi-dose d'alcool étranger.

Il n'existe actuellement, répétons-le, que ces deux recettes, qui, toutes deux, sont incontestablement des dilutions alcooliques.

La troisième méthode, celle que nous prônons depuis tant d'années, et que prônait aussi le regretté Professeur Roos, n'utilise pas d'autre alcool que celui provenant de la fermentation de son jus même. Mais pour que les deux doses intimement mariées, de l'alcool formé et du sucre de raisin excédentaire, atteignent le total voulu, il a fallu concentrer préalablement le jus, c'est-à-dire lui retirer de l'eau, de telle manière que la dose de sucre par litre atteigne environ 400 grammes.

Cette méthode d'auto-enrichissement est tellement pure de tout mélange, tellement correcte, que si on y employait des raisins de grand cru, le liquoreux résultant n'aurait nullement perdu droit à la marque du cru.

Tandis que les deux autres méthodes ne se sont même pas préoccupées de faire, avec une partie du même jus de raisin, l'alcool nécessaire au vinage (vinage qu'une autre loi interdit). C'est l'Office des Alcools qui, seul, a fonction de procurer l'alcool de ce vinage, alcool fait n'importe où, n'importe comment, avec n'importe quel vin, la plupart du temps avec des marcs, des lies, ou des vins anormaux.

Eh ! bien, c'est cette combinaison que la loi Pams appelle « vin naturel » et que le fisc traite avec ménagements, tandis que le vin *olozyme* (entièrement dû à la fermentation, comme nous l'avons baptisé) se voit menacé du stigmate « dilution alcoolique » et d'être traité comme tel par le fisc.

On ne peut donner comme excuse la disparate commerciale qui existe entre les vins secs courants et les vins liquoreux, boissons rattachées à des marchés différents.

Ici c'est un vin liquoreux contre vin liquoreux. Rien ne peut infirmer notre raisonnement et nos protestations contre un tel état de chose.

Enfin cette iniquité est d'autant plus déplorable qu'il s'agit du sort de la viticulture française, qu'elle a absolument besoin de débouchés éprouvés, et qu'il ne faut pas s'exposer à la faire mourir plutôt que de corriger un règlement défectueux.

Il y a urgence à faire un redressement aussi nécessaire, hâtons-nous !

Vins olozymes secs

Le grand commerce a besoin de cette seconde catégorie de vins secs et riches pour ses coupages. Cette nécessité n'avait pas échappé au Professeur Roos, pour nous délivrer des vins d'importation.

Nous sommes obligés de reconnaître que ces vins-là vont rester tributaires du marché des vins secs. Or nous voudrions les amener à 15° et même davantage, pour les rendre impérissables.

Pourquoi ? Pour plusieurs débouchés distincts :

1° Ce vin sec deviendrait exportable tel quel dans les pays très chauds, sa haute alcoolicité le défendant radicalement contre toute altération en cours de transport, ou en magasin. Nos coloniaux ne peuvent guère boire à table du vin courant qu'à cette condition (au lieu de boire des vins du Chili vinés à Hambourg, par de l'alcool allemand !).

2° Du vin à 17° a un volume deux fois moindre que du vin courant à 8°5. Donc deux fois moins de fûts, et deux fois moins de fret. Voilà qui va abaisser d'environ 40 fr. par hectolitre les frais de transport aux colonies.

3° Ce vin-là n'exigera sur place aucune espèce de manufacturation, aucune fermentation. Le consommateur le diluera à sa fantaisie, au moment même de le consommer.

4° Le marché français sera libéré de tout ce qui partira ainsi aux colonies ou dans les pays chauds, donc débouchés nouveaux.

5° Enfin, en France même, ces vins remplaceront les vins de coupage que nous achetons en Espagne. Nouveau soulagement pour le marché et pour notre balance commerciale.

6° Pour le négociant, sécurité complète pour le magasinage, et réduction de moitié du volume des cuves de stockage. Le nivellement des cours des années successives sera bien facilité.

En présence de tels avantages, nous demandons que la limite d'enrichissement soit abolie, ou portée jusqu'à 20 degrés, quitte à exiger que ces vins, pour la métropole, ne puissent servir qu'à des *coupages* chez les négociants, sans jamais aller directement à la consommation. Tout le reste devant obligatoirement être exporté.

*
* *

Il nous semble que tout ce que nous demandons dans la présente note est la raison même et qu'un Gouvernement qui a pour mission de favoriser les richesses nationales, et en particulier les richesses viticoles, ne pourra qu'admettre la logique rigoureuse de nos requêtes en leur donnant satisfaction.

Quant à la réalisation pratique et sur un grand pied de la vinification olozyme et pasteurienne, nous répétons qu'elle existe déjà depuis près de 14 ans, en Espagne, et cette application n'a révélé aucune difficulté, aucune rançon imprévue.

Mais ce n'est pas en France !

Si, dans notre pays, la classe intellectuelle est ingénieuse et ardente au progrès, la classe paysanne y est au contraire assez réfractaire, parce qu'elle n'a ni la culture, ni la mentalité industrielles.

Certes, il y a des propriétaires de vignes qui sont passés par les écoles et qui réunissent à la fois la compétence viticole et la science technique ; c'est tout particulièrement à eux que nous nous adressons pour que, véritables indus-

triels, ils montrent à tous les viticulteurs ce que c'est que l'industrie si délicate de la vinification. Les qualités remarquables des produits qu'ils produiront seront vite remarquées et l'émulation créée sera infiniment plus rénovatrice du prestige français que nos adjurations répétées.

Mais le rôle de la qualité, si raffinée qu'elle soit, n'est pas tout. La science économique, si chère aux vrais industriels, a toujours motif d'intervenir pour abaisser les prix de revient et multiplier considérablement le nombre des acheteurs grâce au bon marché.

Le premier argent gagné est celui qu'on ne dépense pas. Ce n'est pas seulement à l'intérieur de l'usine que cette vérité peut s'exercer. Parmi les frais généraux intervient toujours la question des transports pour la matière première à travailler, et pour les produits fabriqués.

Comment rendre, pour ceux-ci en particulier, les frais beaucoup moindres, afin que la marchandise puisse rayonner jusqu'aux colonies et aux contrées éloignées, et augmenter ainsi, dans une forte proportion, les débouchés de l'industrie manufacturière ou agricole ? C'est un facteur de prospérité, et particulièrement désirable pour le marché des vins !

Il faut en premier lieu que le vin à exporter soit de si bonne constitution qu'il ne puisse s'avarier en cours de route, malgré les secousses du bateau et les chaleurs tropicales. Pour que le vin soit « *impérissable* », il faut que son degré alcoolique atteigne au moins 15°.

Il faut donc que l'industriel, par des moyens absolument irréprochables, crée des vins enrichis, plus corsés que ne les donne de lui-même le raisin.

C'est la clé du problème. Il faut pour cela, nous le répétons, concentrer les jus

Et alors ce problème étant posé, il faut tâcher d'aller le plus loin qu'il est possible, parce que, pour le transport du vin, l'eau qu'il contient est le « *poids mort* ».

Peut-être le vin si concentré aura-t-il perdu quelque qualité, la fraîcheur par exemple. Mais qu'importe si en échange l'on a créé d'autres caractères très agréables, des goûts fruités par exemple, et si l'on a eu une assez bonne technique pour supprimer les odeurs indésirables, les goûts de terroir, le relent des maladies du raisin, etc...? Les confitures n'ont pas du tout les mêmes caractères que les fruits dont elles proviennent. Elles constituent pourtant un débouché important et très apprécié.

Les vins enrichis par concentration préalable ne fermentent pas jusqu'au bout, ils restent plus ou moins sucrés. Félicitons-nous-en, car très nombreux, chez nous et à l'étranger, sont les amateurs de ces vins liquoreux. Renforçons ce commerce. C'est tout ce que nous demandons en ce moment de crise.

Eh bien ! selon la densité initiale du jus de raisin, il faut 250 et même 280 litres de jus pour faire 100 litres de vin liquoreux. De sorte que, pour le transport au loin, on dépensera deux fois et demie moins de fûts, et l'on paiera deux fois et demie moins de fret.

Alors si l'hectolitre — avec son fût — coûte 100 francs de transport pour aller à Saïgon, le vin liquoreux, réduit à 40 litres, ne paiera que 40 fr., grâce

à ce que 60 litres d'eau, 60 litres de poids mort, ont été intelligemment éliminés, n'ayant aucune espèce de valeur.

Quelle difficulté aura le lointain client de restituer cette eau, s'il y tient absolument ?

En somme, le résultat obtenu c'est que ce vin beaucoup plus riche, n'aura, à valeur alcoolique égale, pas coûté plus cher pour aller à Saïgon ou à Nouméa, que pour aller du Midi à Bercy. Cela change la face des choses.

Voilà les avenirs que nous devons, en tout hâte, préparer pour nos viticulteurs.

Or ils ont déjà, sans s'en être doutés, ouvert ces voies salvatrices par la création des Vineries Coopératives. Bravo ! Généralisons cette méthode, à la condition d'améliorer, de rénover la vieille technique vinicole, en confiant la conduite de ces vineries à de vrais techniciens du vin, à d'authentiques industriels, qui sauront en peu d'années en faire une industrie agricole aussi remarquable que nos sucreries, nos brasseries, etc... Il y a plus de 70 ans que Pasteur nous a enseigné que la stérilisation des moûts donnait une fermentation pure, et que les qualités distinguées du vin étaient conditionnées par cette pureté de la vinification. La preuve en est bien faite, les outils appropriés existent et donnent au delà des espoirs qu'on avait formulés. Courage donc ! Il ne faut plus que l'on produise un seul hectolitre de vin anormal, rien que du vin distingué, impeccable, et nous verrons renaître rapidement le prestige des vins français et doubler leurs débouchés.

E. Barbet.

COLLAGE BLEU ENCORE !

Le grand biologiste, Gabriel Bertrand, Membre de l'Institut à tant de titres, a cru devoir s'exprimer ainsi tout dernièrement à l'Académie d'Agriculture de France, séance du 1er avril 1936 :

« M. Gabriel Bertrand. — Au mois de février dernier, une discussion a eu lieu à l'Académie de Médecine au sujet du « collage bleu » du vin, opération qui a pour objet d'éliminer le fer dissous par addition de ferrocyanure de potassium : il se fait un précipité de bleu de Prusse.

« Des commerçants en vins avaient demandé au gouvernement la reconnaissance *officielle* de ce mode de collage. Une commission de l'Académie de Médecine consultée émit un avis favorable, à la condition que l'opération fut surveillée.

« Aussitôt après la lecture, en séance, du rapport de la Commission, je demandai la parole pour protester contre le traitement du vin par le ferrocyanure. Entre autres arguments, je formulai la crainte que le collage bleu — importé de pays dont les vins sont loin, en général, d'égaler les nôtres et qui ne présente guère d'intérêt que dans le cas de vins industriels, fabriqués avec du matériel en fer — ne vint à nuire à la renommée, jusqu'ici imbattable, de nos bons vins, préparés suivant les saines traditions des œnologues français.

« Nombre de mes confrères se joignirent à ma protestation et l'Académie de Médecine rejeta, par un vote à peu près unanime, l'addition au vin de ferrocyanure de potassium. . . . .

« C'est à la suite de cette circonstance que j'ai reçu la lettre dont, en accord avec l'auteur, M. Lefeuvre, *attaché commercial à l'Ambassade de France*, à Berlin, j'ai proposé de vous donner lecture.

« Cette lettre n'est pas seulement intéressante par les renseignements qu'elle renferme sur le collage bleu, comme on le pratique en Allemagne, mais encore par les observations qu'elle communique sur la protection des vins *naturels.* » . . . .

« Berlin, W-35, le 14 février 1936.

« Monsieur,

« Me référant à un compte rendu des travaux de l'Académie de Médecine, je me permets de vous apporter une modeste contribution à l'étude de l'emploi du ferrocyanure en vinification.

« J'ai eu l'occasion, au mois de septembre dernier, de visiter, avec un certain nombre de viticulteurs français, presque tout le vignoble allemand et de m'enquérir des procédés de vinification employés. Comme vous pouvez bien le supposer, mes compagnons de voyage et moi-même avons longuement interrogé les viticulteurs allemands, les grands propriétaires, les directeurs de laboratoire et les fonctionnaires compétents, sur les avantages et les inconvénients de l'emploi du ferrocyanure, qui est autorisé par la loi allemande sur les vins.

« Il nous fut unanimement déclaré que l'usage du ferrocyanure est absolument inoffensif et qu'on n'a jamais eu à signaler un cas d'accident. La vinification est en Allemagne, surveillée d'une façon très stricte et il existe, dans toutes les régions viticoles, une école de viticulture ou au moins une école pratique d'agriculture, qui dispose d'un laboratoire œnologique. Ces écoles dépendent de l'Etat. . . . .

« L'emploi du ferrocyanure est appelé en Allemagne : collage bleu (Blau Schönung). Les viticulteurs qui désirent « coller bleu » apportent au laboratoire un échantillon du vin à coller ; le chimiste fixe très exactement la quantité de ferrocyanure nécessaire pour précipiter le fer sans qu'il reste de traces de ferrocyanure dans le vin. Il est d'ailleurs très important de ne pas dépasser la dose nécessaire, car la moindre trace de ferrocyanure donne au vin une couleur bleuâtre qui en empêche la vente. Le viticulteur traite lui-même son vin et pour la raison indiquée ci-dessus, il a le plus grand intérêt à ne pas dépasser la dose qui lui a été indiquée par le chimiste. . . . .

« Je vous dirai maintenant que le collage bleu n'est pas, en Allemagne, d'un emploi général ; en particulier, les propriétaires de grands crus et les vignerons soigneux l'emploient rarement, de sorte que le collage bleu n'est guère employé que pour la clarification des petits vins. . . . .

« Dans les vignobles qui produisent des vins de qualité, on s'efforce d'éviter autant que possible l'introduction du fer dans le sol en éliminant toute trace de fer dans les solutions anticryptogamiques et en galvanisant très soigneusement les piquets de fer et les fils de fer ; dans certains vignobles, on interdit même

aux vignerons de porter des chaussures à clous. Pendant la vinification, on évite très soigneusement tout contact du raisin, du moût ou du vin avec le fer. Là où l'emploi du fer ne peut être évité, le fer est enduit d'un vernis très solide que le viticulteur peut d'ailleurs appliquer lui-même. S'il s'agit de vins de grands crus, on substitue autant que possible l'aluminium au fer.

« S'il vous était agréable que je vous procure d'autres renseignements sur l'usage du collage bleu en Allemagne, je le ferais très volontiers. »

La lettre continue sur un autre sujet qui a cependant des relations avec la question précédente. L'écrivain y expose en effet que si la loi allemande permet mouillage et sucrage simultanés à la cuve, elle réserve partout l'appellation « vin naturel » aux vins n'ayant subi aucune intervention de ce genre, cette désignation *spéciale* ne pouvant figurer sur papiers et étiquettes que si le vin n'a été ni sucré ni mouillé. De sorte que lorsqu'un vin est ainsi étiqueté, le consommateur est certain qu'il provient du pur jus de raisin vinifié normalement, sans modification ni interventions quelconques. Et la loi allemande oblige sous des peines sévères à respecter cette réglementation, ainsi qu'à tenir une comptabilité spéciale des vins chaptalisés.

Cela permet aux consommateurs une confiance dans les étiquettes et désignations que nous ne connaissons hélas pas, en France où l'on vise plutôt à l'équivoque qu'à la vérité, chaque fois qu'il y a intérêt pour celui qui a apposé l'étiquette ou qui utilise les pièces commerciales correspondantes.

Raison de plus pour adopter s'il y a lieu la proposition par laquelle je concluais à l'étiquetage spécial des vins traités au ferrocyanure pour que le consommateur soit totalement informé à ce sujet, absolument comme dans le cas de l'étiquetage obligatoire des vins *plâtrés*, tel que nous l'impose toujours la loi du 11 juillet 1891.

Je suis heureux de me rencontrer en aussi bonne compagnie à ce sujet.

Le même auteur demande que l'attention du gouvernement français soit attirée sur cette question si importante de l'étiquetage légal, avec primes et privilèges — naturellement — pour l'expression « Vin naturel », susceptible de donner tous apaisements possibles à l'acheteur.

Nous y verrions, nous, un grand avantage aussi si la chaptalisation était visée, comme il serait tout indiqué, par les réglementations que souhaite M. Lefeuvre : c'est que le relèvement du degré par addition à nos moûts de concentrés de raisins ne saurait être ici théoriquement envisagé, puisqu'on ne pourrait incriminer à un titre quelconque, sans illogisme et parti pris, l'addition *de jus de raisin* dans du raisin. De sorte qu'il n'y aurait pas lieu de signaler aux consommateurs une intervention si naturelle, qui ne saurait en aucune façon faire perdre au vin ses droits à la qualification de vin naturel. Et du coup serait solutionnée, sans autres interventions plus délicates, à l'avantage de la vigne, la vieille question de la chaptalisation, et la querelle que suscite à ce sujet notre nouvelle législation vinicole entre le sucre de betterave et les moûts concentrés de raisins. S'il y avait addition de sucre de betterave, il faudrait l'indiquer de par la loi sur l'étiquette, tandis que s'il n'y avait qu'addition de concentré *de raisin* pour obtenir le même résultat, cette signalisation deviendrait aussi illogi-

que qu'inutile. Il est fort probable que dans ces conditions, la chaptalisation au moût concentré se généraliserait lentement, le raisin chassant peu à peu la betterave malgré la différence de coût des deux sucres, personne ne voulant être obligé d'indiquer désormais sur ses étiquettes qu'il s'agit d'un vin produit avec l'aide de la betterave ou de la canne à sucre, lorsqu'il y aura réellement lieu de chaptaliser au sens propre du terme.

Voilà comment j'interprète l'intéressante proposition de M. Lefeuvre, qui pourrait avoir si elle était sérieusement adoptée par nos dirigeants, la plus heureuse influence sur l'évolution actuelle de notre œnologie, aussi bien à ce point de vue spécial de la chaptalisation qu'à celui des traitements au ferrocyanure, ou plâtre, etc., etc...

L'expression vin naturel devrait être désormais non seulement primée par nos règlements, mais défendue de façon draconienne, pour que l'acheteur d'un vin ainsi désigné soit absolument sûr qu'il n'achète que du raisin, tout au plus amélioré s'il y a lieu par du raisin, et rien que par du raisin transféré en vin.

Ce serait la meilleure réponse que pourraient faire les Pouvoirs publics aux vœux de l'Académie de Médecine en l'état actuel des choses.

Quant à la cyanuration des vins qui fut ici notre point de départ, j'ai été particulièrement heureux d'apprendre qu'elle est beaucoup moins générale, mais tout aussi délicate, même en Allemagne, que ce qu'on le disait, et ne s'y applique qu'aux vins blancs petits, vulgaires et de peu de valeur, dans la production desquels aucune précaution n'a été prise pour éviter l'introduction de fer excédentaire, sans relever davantage la « galéjade » de l'interdiction « aux vignerons de porter des chaussures à clous ». On a certainement oublié d'étendre cette interdiction aux chevaux, car je crois bien qu'il y a beaucoup plus de fer aux quatre pattes d'un cheval qu'à une paire de godillots vignerons. A cela près, nous sommes parfaitement d'accord, s'il le veut bien, avec M. Lefeuvre tout au moins.

Henri Astruc,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Les gelées d'avril et le vignoble (P. M.). — Les gelées en Charente (J.-L. Vidal). — IV[e] Fête nationale des vins de France (Colmar, 21-24 mai 1936).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après cinq à six belles journées du 20 au 26 avril, la pluie a recommencé le 27 comme en hiver, avec une température basse. C'est désolant. Des inondations ont même produit des dégâts dans l'Aude, dans la journée du 29, par suite du débordement de rivières.

Les 24 et 25, la température avait été chaude, ce qui faisait espérer l'arrivée véritable du printemps, quoique le vent du Nord froid eut soufflé avec violence pendant plusieurs jours, auparavant.

Les travaux de labours sont de nouveau suspendus, les mauvaises herbes dans

certaines vignes, dépassent les ceps et contrarient **même la végétation des pousses.**

Les gelées du 19 et du 26 ont causé des dégâts surtout dans les vignes recouvertes d'herbes.

Les pertes causées par ces gelées sont assez importantes dans certains parages de nos régions méridionales, mais comme la végétation était très en retard et que les bourgeons de la base des coursons n'étaient pas encore développés, dans ce mois, on ne reconnaîtra pas à première vue où la gelée a sévi, mais en observant de près, on s'apercevra que la sortie des raisins est bien faible, dans les **vignes gelées malgré la belle végétation.**

Les invasions de Mildiou sont à craindre et les pluies contrarient les sulfatages indispensables en ce moment pour éviter ce fléau, qui s'ajouterait à ceux **causés par les intempéries.**

Il serait dangereux d'attendre de pratiquer les sulfatages, sous prétexte que la température basse n'est pas favorable au développement du Mildiou.

Les traitements cupriques ne produisent de l'effet que lorsqu'ils sont préventifs. Si l'on attend l'invasion, ce sera trop tard. Et l'on pourrait très bien se **laisser surprendre.**

Nous rappelons qu'il faut bien surveiller les ouvriers pour que le liquide recouvre toutes les feuilles. Malgré un sulfatage préventif, le champignon peut se développer sur les feuilles, qui n'auraient pas été touchées par le cuivre.

Les soufrages n'ont pas encore pu être faits à cause des pluies et du vent.

Comme pour le Mildiou, nous recommandons de ne pas se laisser surprendre par l'invasion de l'Oïdium. L'année dernière, un assez grand nombre de vignes en étaient infestées. Il existe donc des germes qui ne demandent qu'un temps **favorable pour se développer.**

L'action curative du soufre peut être souvent compromise ou atténuée. Dès qu'on aperçoit une tache d'Oïdium, il faut faire un soufrage en y ajoutant 120 grammes de permanganate de potasse agricole qu'on a fait préalablement dissoudre dans un petit récipient en bois de préférence.

Le permanganate de potasse est curatif. Recommencer le traitement si l'Oïdium persiste, parce que le permanganate ne détruit que ce qu'il touche.

Il sera difficile de cultiver certaines vignes. On devra, dans beaucoup, couper les herbes à la faucille. Ce travail est d'ailleurs déjà commencé.

L'année se présente bien mal pour les vignes de notre région que nous con**naissons bien.**

Outre les maladies cryptogamiques menaçantes, les chenilles, les escargots, les gelées, la grêle, ont déjà causé pas mal de dégâts.

Ainsi que cela se produit pendant toutes les années à printemps trop pluvieux, les sorties de raisins ne sont pas abondantes.

Comme l'année dernière à pareille époque, la végétation des vignes est fort en retard, parce que le sol humide est froid et que la température extérieure reste aussi basse, à cause des neiges qui recouvrent encore les cimes des montagnes.

Lorsque la végétation se développe rapidement, les bourgeons sont moins exposés à être détruits, par les chenilles ou les escargots. Ces derniers ont fait beaucoup de mal malgré les ramassages répétés.

Tout de même, les ravages causés par les escargots qui ne mangent que les feuilles sont moins nuisibles que ceux causés par les chenilles qui dévorent tout le bourgeon.

Aussitôt que les chaleurs arriveront, les insectes parasites de la vigne feront leur apparition. Dans les endroits où ils seront trop nombreux, il faudra ajouter aux bouillies cupriques des produits arsenicaux.

A la cave. — Avec les temps humides que nous subissons, les moisissures se développent rapidement dans les caves qu'il faut nettoyer souvent.

Vérifier les cuves qui se moisissent assez facilement dans les caves trop humides.

Aussitôt qu'on aperçoit un peu de moisissure dans les cuves ou les foudres, les brosser avec une solution **de permanganate de potasse agricole.**

Faire brûler periodiquement du soufre dans les fûts vides.

Par vent du Nord et avant les chaleurs, soutirer une dernière fois, les vins qu'on veut conserver pendant tout l'été.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Malgré la période électorale qui s'est animée pendant les derniers jours de la campagne, les marchés vinicoles n'ont pas chômé à cause des intempéries, des nombreux dégâts causés dans le vignoble de toute la France et des craintes d'invasion de maladies cryptogamiques.

Le commerce s'est mis aux achats et les cours ont atteint doucement 8 fr. le degré. Ce qui fait libérer la deuxième tranche, dont une bonne partie est déjà vendue depuis quelque temps à des prix inférieurs à 7 fr. le degré (1).

Et cela, pour permettre aux viticulteurs qui ne voulaient pas recourir à l'emprunt, de recevoir les acomptes nécessaires aux besoins de l'exploitation.

En ce moment de période critique pour la vigne, un certain nombre de propriétaires ne veulent pas vendre. Cette réserve pourrait provoquer une hausse si ceux qui ont acheté à l'avance des vins de la seconde tranche à des prix avantageux de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, ne font pas des reventes.

De l'état du vignoble d'ici au 15 mai, dépendra la hausse qui peut se produire. On peut arriver à 10 fr. le degré comme les cours peuvent rester à 8 francs.

L'article 8 n'a pas eu une grande influence jusqu'à maintenant puisque le commerce a pu s'alimenter avec la première tranche et qu'il a acheté pour livraisons futures des vins de la 2e et 3e tranches à des prix inférieurs à ceux qu'il payait pour la première tranche.

La distillation obligatoire a seule donné des résultats pour débarrasser le marché d'une assez grande quantité de vins inférieurs.

Ce qu'il faut chercher à obtenir à l'avenir, c'est de se débarrasser de l'emprise de l'Etat sur la liberté du propriétaire terrien qui ne sera bientôt plus maître ni de sa propriété, ni des produits qu'il récolte à grands frais. C'est pour le viticulteur en particulier de faire diminuer tous les droits et taxes d'État qui pèsent lourdement sur le vin.

Au lieu de s'égarer dans de longues discussions au sujet du statut de la viticulture qui n'a servi que de tremplin à certains politiciens, il faut concentrer tous nos efforts à faire diminuer fortement les droits de circulation des vins (26 francs sur une marchandise qui s'est vendue 45 et 50 fr. C'est excessif et insupportable).

A réviser les tarifs de transport qui sont trop élevés.

Pour cela, il aurait fallu d'abord que les viticulteurs aient assez de clairvoyance pour envoyer au Parlement des hommes capables de les défendre, c'est-à-dire voter pour des viticulteurs actifs, intelligents, sérieux.

Or, dans beaucoup de nos circonscriptions méridionales, les viticulteurs ont fait élire des avocats, des docteurs et surtout des fonctionnaires non propriétaires et même originaires du Nord. Alors qu'ils avaient comme candidats des compatriotes viticulteurs, intelligents dont certains étaient membres de la Commission interministérielle et avaient fait preuve de connaissances et d'activité pour défendre nos intérêts.

L'esprit de parti a dominé comme à chaque période électorale. Et les promesses démagogiques ont triomphé des sages paroles.

Quand le propriétaire foncier français s'assagira-t-il et voudra-t-il se sauver lui-même ?

Nous doutons maintenant de la sagesse du peuple qui court à l'aventure, aidé par un certain nombre de notables propriétaires ayant perdu la raison ou aveuglés par la politique de parti et d'intrigues.

E. F.

Les gelées d'avril et le vignoble. — L'avant-dernière semaine d'avril a vu se produire des gelées graves, qui ont fait des dégâts sérieux dans le vignoble. On vient de lire ce qui s'est passé dans le Midi. Dans le Sud-Ouest, le Centre, les Charentes, la Vallée de la Loire, des pertes sérieuses, parfois catastrophiques, ont été

(1) Le décret libérant cinq dixièmes des disponibilités, au lieu de quatre, daté du 30 avril, a été publié au *Journal officiel* du 2 mai.

enregistrées. Nous en préciserons l'étendue lorsque le temps aura permis de mesurer l'importance réelle des dommages causés aux bourgeons en bourre ou déjà épanouis, lorsque les contre-bourgeons auront évolué ou non.

Ces gelées ont eu leur action coutumière sur les cours, qui ont enfin atteint le niveau de 8 francs pour les vins de 9 degrés, deux semaines de suite, sur les places du Midi.

La grêle et les inondations ayant ajouté leur action à celle des gelées dans certaines régions, dans l'Aude notamment, il est fort probable que les invasions cryptogamiques, le Mildiou surtout, et les autres parasites qui sont à l'état latent dans les vignes, vont devenir redoutables. Il convient de traiter sans retard et très soigneusement.

Nous donnerons, au fur et à mesure qu'ils nous parviendront, les renseignements relatifs à la gravité réelle des dégâts causés aux vignes par ce très mauvais début de printemps.

Par ailleurs, les sorties des grappes indiquent, dans les régions méridionales, des espérances de récolte inférieures à la moyenne. Mais...

P. M.

Les gelées en Charente. — Une série de gelées a sévi dans toute la région productrice de cognac. Pendant une quinzaine de jours, le thermomètre, au niveau des ceps de vigne, descendait tous les matins au zéro et, la plupart du temps, au-dessous.

Il en est résulté une mauvaise température pour le débourrement et de graves gelées qui ont endommagé ou détruit les jeunes bourgeons déjà ouverts ou en train de s'ouvrir.

Le froid le plus vif et le plus néfaste s'est produit dans la nuit du 18 au 19 avril, et surtout dans celle du 22 au 23.

Les Folles Blanches, les Colombards et les cépages noirs à débourrement précoce ou moyen, dont les bourgeons montraient déjà les grappes, ont le plus souffert. Mais le Saint-Emilion a beaucoup souffert aussi, malgré son débourrement tardif. Dans les endroits les plus sévèrement touchés, seuls les yeux de Saint-Emilion non encore éclos ont été épargnés plus ou moins.

Les plaines basses, bien entendu, comme presque toujours, ont été très éprouvées. Les pentes, le long des vallées, également, à des altitudes assez élevées, surtout sur les sols inclinés vers l'est. Sur les sommets, le mal est très restreint ou nul.

Là où les gelées ont porté, on peut observer des bourgeons complètement détruits et d'autres altérés sans être tués. Ces derniers, si nous en jugeons par l'expérience du passé, végéteront péniblement. Quelques-uns arriveront à reprendre une végétation à peu près normale, avec des grappes normales ; d'autres resteront plus ou moins rabougris et leurs grappes seront prédisposées à la coulure.

Les bourgeons ainsi altérés qui végéteront mal ne se contentent pas de devenir inutiles ; ils deviennent nuisibles, car ils empêchent ou retardent le départ du contre-bouton qui est à leur base.

Il résulte de l'ensemble de ces observations que la future récolte a déjà subi une sévère réduction.

De combien ?

Dans les parties les plus touchées, 80 à 90 % de la première sortie sont anéantis. C'est dire qu'il y a tous les intermédiaires entre 0 et 100 %.

Si l'on tient compte de l'importance des surfaces gelées et de celles non gelées, ainsi que de tous les autres facteurs qui interviennent, en envisageant la totalité de la récolte possible de tout le pays charentais considéré, on peut estimer la proportion de perte à un ordre de grandeur avoisinant 20 %.

Comme on le conçoit, il est très difficile d'avancer des chiffres, attendu que, non seulement les dégâts sont extrêmement irréguliers, suivant les situations, les cépages, les expositions, etc., mais encore, souvent, entre des vignes semblables, exactement situées. Le caprice d'un courant froid ; une inappréciable dénivellation de terrain, dans laquelle s'est décanté l'air refroidi ; une haie ; une prairie avoisinante ; un labour frais ; l'herbe des vignes : autant de facteurs subtils aggravants qui ont causé les différences.

A cette difficulté, il faut ajouter celle de discriminer, parmi les bourgeons atteints non tués, ceux dont la récolte sera épargnée et ceux dont elle sera diminuée ou perdue.

Au besoin, dans quelques semaines, nous pourrons apporter aux présentes appréciations les corrections qui s'imposeraient.

J. VIDAL,
Directeur de l'Institut de Recherches Viticoles de la Fondation Fougerat.

IVe Fête Nationale des Vins de France. (Colmar, Haut-Rhin, 21-24 mai 1936.) — Ainsi que nous l'avons déjà annoncé, les Fêtes nationales célébrées à la gloire des Vins de France débuteront le 21 mai prochain, dans la toute charmante cité de Colmar, pour se prolonger ensuite pendant plusieurs jours dans le splendide vignoble alsacien. Les manifestations, placées sous la présidence effective de M. Albert Lebrun, prendront une importance inaccoutumée et surpasseront, nous en sommes sûrs, les fêtes précédentes qui ont eu lieu à Mâcon, à Bordeaux et à Reims.

Ces fêtes, on le sait, prennent la valeur d'un symbolique hommage à l'une de nos grandes productions nationales. Aussi les manifestations prévues pour le mois de mai prochain permettront à l'Alsace, à son tour, de montrer à la France entière non moins qu'à l'étranger, la productivité de ses vignerons ainsi que la qualité de ses vins et la variété de ses crus. Dans ces conditions, est-il besoin de dire que tous les viticulteurs, tous les fins gourmets et amis des bonnes choses se donneront rendez-vous à Colmar pendant la semaine de l'Ascension.

Une Foire-Exposition, complément logique et nécessaire des assises du vin, ouvrira ses portes pour ces journées de fêtes. Elle ne manquera pas d'attirer une clientèle nombreuse ; depuis des semaines, on ne cesse d'enregistrer des adhésions venues du Luxembourg, de Belgique, de Hollande, d'Angleterre, de Suède, de Pologne, de Tchécoslovaquie, sans parler de celles — innombrables — venues de tous les coins de France.

Une fois de plus, le Comité d'organisation nous prie d'insister auprès de nos lecteurs désireux de participer à la fête, sur les avantages qu'il y a à se réunir en groupes plus ou moins nombreux et importants et de s'assurer à l'avance, moyennant simple demande au Comité d'organisation, un gîte et une table garnie.

Car tout le monde voudra être de la fête et, fraternisant avec la vaillante population colmarienne, mettre en pratique le célèbre adage des anciens Latins : « Il y a cinq motifs de boire : l'arrivée d'un hôte, la soif présente et future, ou la bonté du vin, ou même toute autre cause. »



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 85 fr. et au-dessus ; 10°, 90 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.800 à 4.500 fr. ; 2es crus, de 2.700 à 3.100 fr. ; Paysans, 1.200 à 1.500 fr. — Vins rouges 1934, 1ers crus Médoc, de 8.000 à 10.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.100 fr. ; 2es crus, 2.400 à 2.500 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 800 à 1.000 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 200 à 300 fr. ; Mâconnais, 150 à 200 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 200 à 250 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 400 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 140 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : **Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.**

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 300 à 330 fr. ; Muscadet 1935, de 350 à 400 fr. ; Gros plant 1935, 125 à 175 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

CHARENTES. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

ALGÉRIE. — Rouges, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Blancs de rouges, 7 fr. » à 7 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (27 avril 1936).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Aramon, » fr. » à » fr. » ; Montagne, 7 fr. 75 à 8 fr. » ; Costières, 8 fr. » à 8 fr. 40 ; Clairettes, 8 fr. » à 8 fr. 25 ; Vins de Café, 8 fr. » à 8 fr. 40.

Montpellier (28 avril). — Vins rouges, 7 fr. 75 à 8 fr 25. Rosé, » fr. » à » fr » ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ».

Béziers (1er mai). — Rouges 7 fr. 75 à 8 fr. 50 ; Rosés, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 8 fr. » à 8 fr. 25.

Minervois (3 mai). — **Marché d'Olonzac, 8 fr. 25 à 8 fr. 50.**

Perpignan (2 mai). — Vins rouges 9° à 12° 7 fr. 25 à 8 fr. 50. Chambre de Commerce.

Carcassonne (2 mai). — Vins rouges de 8 fr. 75 à 8 fr. 75.

Narbonne (3 mai). — **Vins rouges de 6 fr. 75 à 7 fr. 50.**

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 96 fr. le quintal, orges, 70 fr. à 72 fr. »; escourgeons, 64 fr. à 67 fr.; maïs, 80 fr. à 90 fr.; seigle, 74 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 94 fr. à 100 fr.; avoines, 69 fr. » à 75 fr. — Sons, à 42 à 45 fr. — Recoupettes, de 40 à 44 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 55 à 75 fr.; Esterting, de 75 à 82 fr.; nouvelles d'Algérie, 140 à 170 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 115 fr. à 185 fr.; foin, 120 fr. à 190 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 60 à 80 fr.; Arachides extra blancs, à 46 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 166 fr. 50 à 167 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 4 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 26 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 80 à 8 fr. 50. — Longe, de 7 fr. 50 à 11 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 30 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 4 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Amandes vertes, 400 à 900 fr. — Oranges, 350 à 450 fr. — Poires de choix, 750 à 1.000 fr.; communes, 100 à 300 fr. — Pommes choix, 450 à 800 fr. — Pommes communes, 100 à 350 fr. — Fraises, 500 à 900 fr. — Abricots, 500 à 600 fr. — Cerises, 1.100 à 1,300 fr. — Bananes, 375 à 425 fr. — Noix, 360 à 460 fr. — Noisettes, 500 à 550 fr. — Dattes, 350 à 650 fr. — Artichauts du Midi, 70 à 150 fr. — Choux-fleurs, 100 à 280 fr. — Oseille, 60 à 100 fr. — Epinards, 80 à 120 fr. — Tomates, 200 à 280 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Endives, 250 à 290 fr. — Poireaux, 100 à 300 fr. les 100 bottes. — Laitues de Paris, 25 à 60 fr. le 100. — Radis, 40 à 80 fr. les 100 bottes. — Haricots verts, 350 à 700 fr. — Salsifis, 120 à 230 fr. — Asperges, 300 à 620 fr. — Pois verts, 350 à 600 fr. — Carottes, 80 à 120 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.